

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя и руководство по приготовлению пищи

GE87LR

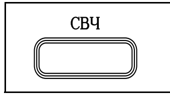


Code No.: DE68-03054B

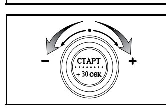
Краткое руководство по эксплуатации печи

RU

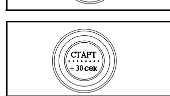
Если вы хотите приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз



2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкалы**

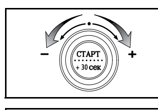


3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат: Начинается приготовление блюда Когда оно закончится, печь подаст четыре звуковых сигнала

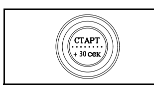
Если вы хотите быстро разморозить какие-либо продуктыd



1. Поместите замороженные продукты в печь.
   Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (Power) один или несколько раз.

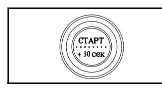


2. Выберите нужный вес поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если вы хотите добавить 30 секунд к времени приготовления

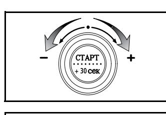


Оставьте продукты в печи. Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз - по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.

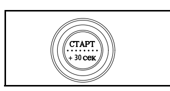
Если вы хотите приготовить блюдо с использованием гриля



1. Нажмите кнопку **ГРИЛЬ**.

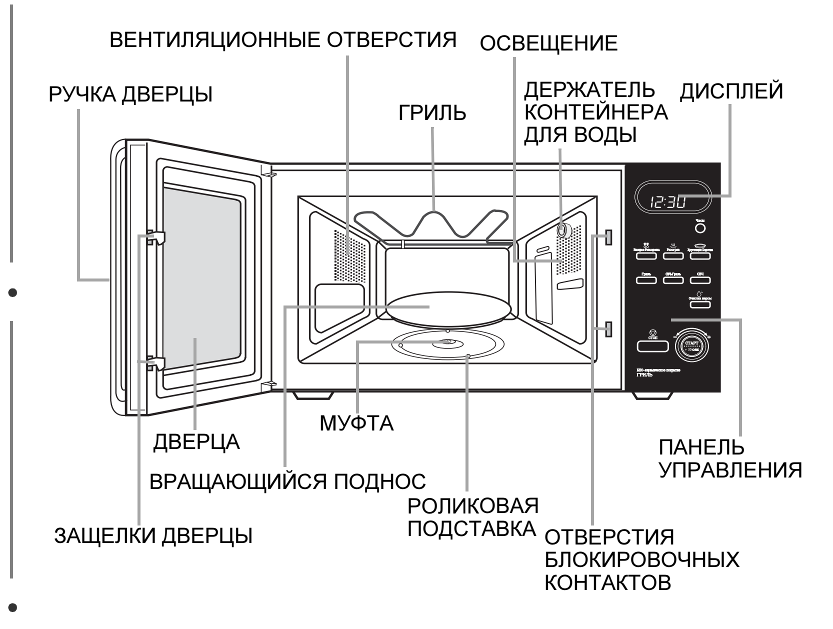


2. Выберите время приготовления пищи поворотом **ручки круговой шкал**.

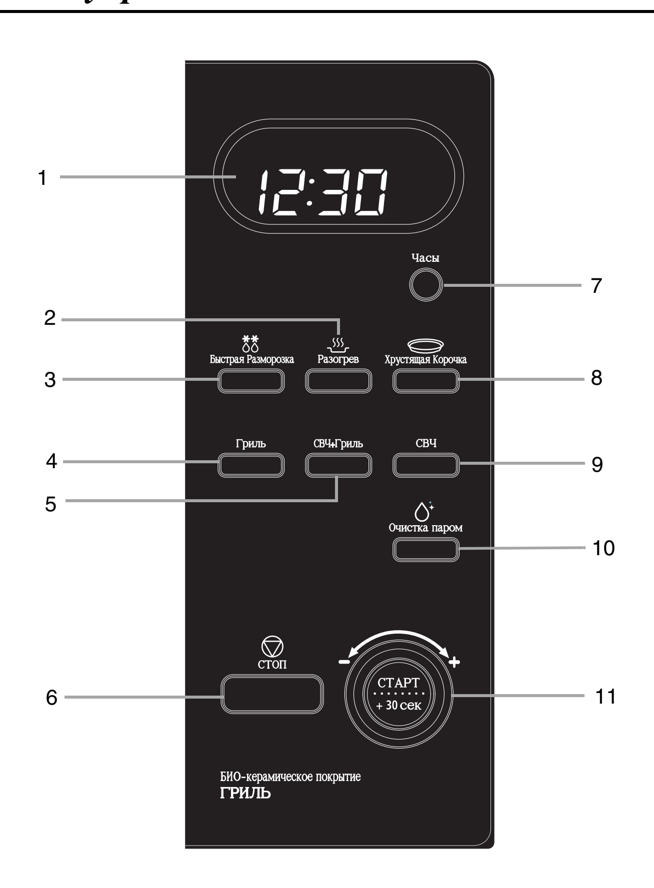


3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Печь



Панель управления

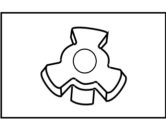


1. ДИСПЛЕЙ
2. ВЫБОР РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА
3. КНОПКА РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ
4. ВЫБОР РЕЖИМА "ГРИЛЬ"
5. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
6. КНОПКА “СТОП / ОТМЕНА”
7. УСТАНОВКА ЧАСОВ
8. ВЫБОР АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ
9. ВЫБОР РЕЖИМА МИКРОВОЛН / УРОВНЯ МОЩНОСТИ
10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
11. КНОПКА СТАРТ/РУЧКА КРУГОВОЙ ШКАЛЫ (время приготовления, вес и размер порции)

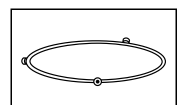
Принадлежности

RU

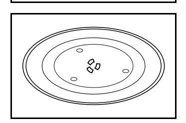
В зависимости от модели купленной вами печи, в ее комплект входят несколько принадлежностей, которые могут использоваться различным образом.



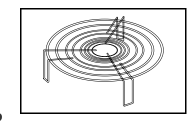
1. **Муфта**, уже закрепленная на валу электродвигателя в основании печи.
   Назначение : Муфта вращает поднос



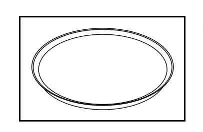
2. **Роликовая подставка**, предназначенная для установки в центр внутренней камеры печи.
   Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



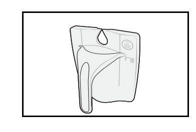
3. **Вращающийся поднос,** предназначенный для установки на роликовую подставку, при этом его центр совмещается с муфтой.
   Назначение : Вращающийся поднос служит в качестве основной поверхности для приготовления; он легко вынимается из печи для чистки. .



4. **Металлическая подставка,** устанавливаемая на вращающийся поднос.
   Назначение : Металлическая подставка может использоваться при приготовлении в режиме гриля и в комбинированном режиме.



5. Бл**юдо для образования хрустящей корочки**, см. стр. 12 и 13.
   Назначение : Используйте это блюдо в режиме автоматического или ручного приготовления блюд с хрустящей корочкой.



6. **Контейнер для воды,** см. стр. 9.
   Назначение : Контейнер используется при чистке печи.

☛ **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью без установки в нее роликовой подставки и вращающегося подноса..

RU

Использование этой инструкции

Вы только что приобрели микроволновую печь компании SAMSUNG. В инструкции для пользователя содержится много ценной информации о приготовлении пищи в вашей микроволновой печи:

- ***Меры предосторожности***
- ***Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

В самом начале инструкции вы найдете краткое руководство по эксплуатации печи, объясняющее четыре основные операции приготовления:

- ***Приготовление блюда с использованием микроволн***
- ***Быстрое размораживание продуктов***
- ***Приготовление блюда с использованием гриля***
- ***Увеличение времени приготовления***

В начале инструкции вы найдете иллюстрации микроволновой печи и, что более важно, панели управления, так что вам будет легче найти нужные кнопки.

В иллюстрациях к пошаговым процедурам используются четыре различных символа:

			
Важно	**Примечание**	**Предостережение**	**Повернуть**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии на ваш организм.

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистом состоянии, протирая их после использования печи сначала влажной тряпкой, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым печам, подготовленный фирмой-изготовителем. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Сетевой шнур

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию, подготовленного изготовителем печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Перед приготовлением продуктов или жидкостей в вашей микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические сосуды
   - Столовая посуда с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и так далее.

   Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте:
   - Бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке. Например: Детское питание в банках.
   - Продукты с воздухонепроницаемой кожурой или скорлупой Например: Яйца, орехи в скорлупе, томаты.

   Причина: Возрастание давления может привести их к взрыву.
   Совет: Снимайте крышки и прокалывайте кожуру, пакеты и так далее.
3. **ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста.
   Причина: Могут быть повреждены стенки печи..
   Совет: Постоянно держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.
4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина: Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы, когда вынимаете посуду из печи.
   Причина: Некоторая посуда поглощает микроволны и тепло также всегда передается от пищи к посуде. Следовательно, посуда может быть горячей.
6. **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи.
   Причина: Эти стенки могут быть достаточно горячи для того, чтобы вызвать ожог даже после окончания процесса приготовления пищи, хотя по их внешнему виду это может быть незаметно. Не позволяйте никаким воспламеняющимся материалам контактировать с какими-либо внутренними поверхностями печи. Сначала дайте печи охладиться..
7. Для уменьшения вероятности возгорания в камере печи:
   - Не храните воспламеняющиеся материалы внутри печи
   - Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов
   - Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет
   - Если заметите дым, не открывайте дверцу печи, а выключите печь или отсоедините от сетевой розетки

8. Будьте особенно осторожны, когда разогреваете жидкости и детское питание.
- **ВСЕГДА** соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
- Перемешивайте при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
- Осторожно обращайтесь с сосудом после нагревания. Если сосуд слишком горячий, вы можете обжечься.
- Существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.
- Для предотвращения задержанного бурного вскипания и возможного ожога, вы должны класть в напиток пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать его перед, во время и после нагревания.

Причина: При нагревании в микроволновой печи жидкостей может произойти перегрев жидкости выше точки кипения с задержкой ее вскипания; это означает, что внезапное бурное вскипание жидкости может произойти после того, как вы вынете сосуд из печи. В результате вы можете получить ожог.

- При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком также могут взорваться при перегреве.
- **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока перед тем, как давать его ребенку.
- **НИКОГДА** не нагревайте бутылку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылка может взорваться при перегреве.

9. Будьте осторожны, чтобы не повредить сетевой шнур.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.

10. Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.
Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

11. Поддерживайте внутреннюю камеру печи в чистоте.
Причина: Частицы пищи или разбрызгавшиеся капли жира, приставшие к стенкам или днищу печи, могут привести к повреждению покрытия и ухудшить эффективность работы печи..

12. Во время работы микроволновой печи, особенно в режиме размораживания, могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.
Причина: Вы можете услышать этот звук при автоматическом изменении выходной мощности. Это нормальное явление.

13. Когда микроволновая печь работает без какой-либо нагрузки, то в целях обеспечения безопасности будет автоматически отключено ее электропитание. Через 30 минут после этого вы вновь сможете нормально пользоваться печью.

14. Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригоретъ.

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, то во время приготовления вы должны время от времени заглядывать в печь.

ВАЖНО

НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

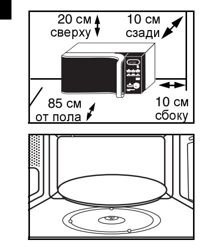
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правилъно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЭГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Установка вашей микроволновой печи

Установите печь на плоскую ровную поверхность, достаточно прочную для того, чтобы безопасно выдержать вес печи.



1. Для нормальной вентиляции обеспечьте при установке печи зазор между печью и другими предметами величиной не менее 10 см для задней и боковых стенок печи, 20 см для верхней крышки печи и 85 см от пола.
2. Выньте из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, свободно ли вращается поднос.
3. Эта микроволновая печь должна быть расположена так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

❈ **Никогда** не загораживайте отверстия для выхода воздуха, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.

❈ Для обеспечения вашей безопасности подключите сетевой шнур к 3-контактной заземленной розетке сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур у данного устройства поврежден, то во избежание неисправностей его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, его агент по обслуживанию или аналогичным образом подготовленный специалист.

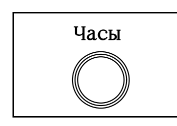
❈ **Не** устанавливайте микроволновую печь в жаркое или сырое место, например, рядом с обычной кухонной плитой или радиатором отопления. Нужно учитывать потребляемую печью мощность и любой используемый удлинитель должен соответствовать такому же стандарту, что и сетевой шнур, поставляемый с печью. Перед первым использованием вашей микроволновой печи протрите внутренние поверхности и уплотнитель дверцы влажной тряпкой..

Установка времени

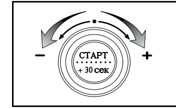
В вашей микроволновой печи имеются встроенные часы. Они могут показывать время в 24-часовом или 12-часовом формате. Вы должны установить часы:

- ***Когда вы в первый раз устанавливаете вашу микроволновую печь***
- ***После сбоя электропитания в сети переменного тока***

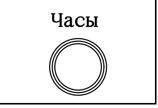
✉ Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.



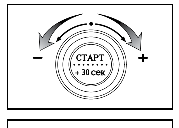
1. **Чтобы время** показывалось… **Нажмите кнопку Часы ...**
   В 24-часовой системе — Один раз
   В 12-часовой системе — Два раза



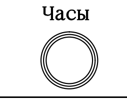
2. Установите значение часов поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **Часы**.



4. Установите значение минут поворотом **ручки круговой шкалы**.



5. Нажмите кнопку **Часы**.

Что делать, если вы сомневаетесь в чем-либо, или возникла проблема

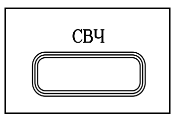
Если у вас возникла какая-либо из перечисленных ниже проблем, попробуйте применить следующие решения.

- ◆ Это нормально.
  - Конденсация влаги внутри печи.
  - Воздушный поток вокруг дверцы и наружного кожуха.
  - Световые блики вокруг дверцы и наружного кожуха.
  - Пар, выходящий по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий
- ◆ Когда вы нажимаете кнопку **СТАРТ**, печь не начинает работать.
  - Полностью ли закрыта дверца печи?
- ◆ Пища совсем не готовится
  - Правильно ли вы установили время и/или нажали ли кнопку **СТАРТ**?
  - Закрыта ли дверца?
  - Не перегрузили ли вы электрическую сеть, что привело к сгоранию плавкого предохранителя или срабатыванию автомата защиты?
- ◆ Пища пережарена или недожарена
  - Правильное ли было выбрано время приготовления для данного типа пищи?
  - Был ли выбран надлежащий уровень мощности?
- ◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не пользовались ли вы посудой с металлической отделкой?
  - Не оставили ли вы в печи вилку или другой металлический предмет?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- ◆ Печь создает помехи работе радиоприемников или телевизоров
  - Слабые помехи работе телевизора или радиоприемника могут наблюдаться во время работы печи. Это нормально. Чтобы решить эту проблему, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников или антенн.
  - Если микропроцессор печи реагирует на помехи, то могут быть сброшены показания дисплея. Чтобы решить эту проблему, отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вставьте ее обратно. Вновь установите время..

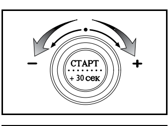
✉ Если вы не в состоянии решить проблему после прочтения приведенных выше инструкций, обратитесь в магазин, в котором вы покупали печь или в ближайший сервисный центр компании SAMSUNG.

Приготовление / Разогрев пищи

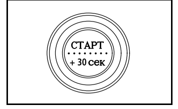
Следующая процедура объясняет, как приготовить или разогреть пищу.
ВСЕГДА проверяйте установленные вами режимы приготовления пищи перед тем, как оставить печь без присмотра.
Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Результат: Дисплей показывает сообщение 850 Вт (максимальная мощность приготовления). Выберите подходящий уровень мощности, вновь нажимая кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится нужный уровень мощности в ваттах. Смотрите таблицу уровней мощности.



2. Установите нужное время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ** .
Результат: Включается свет внутри печи и поднос начинает вращаться:
1) Начинается приготовление пищи и когда оно заканчивается, печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пуста.

 Если вы хотите нагревать пищу в течение короткого времени на максимальной мощности (850 Вт), нажмите кнопку **+30s сек** по одному разу для каждых 30 секунд времени приготовления. Печь начинает работать сразу же.

RU

Уровни мощности

Вы можете выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

Уровень мощности	Выходная мощность	
	МИКРОВОЛНЫ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	850 Вт	
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	
СРЕДНИЙ	450 Вт	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	
РАЗМОРАЖИВАНИЕ( )	180 Вт	
НИЗКИЙ / НЕ ДАВАТЬ ОСТЫТЬ	100 Вт	
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I( )	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II( )	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III( )	300 Вт	1100 Вт

Если вы выберете более высокий уровень мощности, то время приготовления должно быть уменьшено.

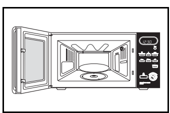
Если вы выберете более низкий уровень мощности, то время приготовления должно быть увеличено.

Если вы хотите добавить время приготовления поворотом ручки круговой шкалы..

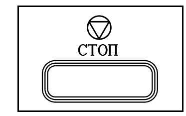
Время	Увеличение времени	Время	Увеличение времени
до 1 мин. 1-3 мин. 3-10 мин.	с шагом 5 сек. с шагом 10 сек. с шагом 30 сек.	10-20 мин. 20-40 мин. 40-99 мин.	с шагом 1 мин. с шагом 2 мин. с шагом 5 мин.

Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить приготовление в любое время для того, чтобы проконтролировать приготовление пищи.



1. Чтобы остановить приготовление временно:
Откройте дверцу.
Результат: Приготовление пищи останавливается. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и вновь нажмите кнопку **СТАРТ**.

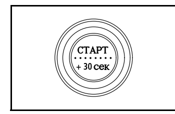


2. тобы остановить приготовление полностью:;
Нажмите кнопку **СТОП** ( )
Результат: Приготовление прекращается. Если вы хотите отменить заданные параметры режима приготовления, вновь нажмите кнопку **СТОП**( ).

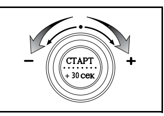
Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до начала приготовления простым нажатием кнопки **СТОП**( ).

Корректировка времени приготовления

Вы можете увеличить остающееся время приготовления пищи нажатием кнопки +30 сек по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Нажмите кнопку **+30 сек** по одному разу для каждых 30 секунд, которые вы хотите добавить.



Для увеличения или уменьшения времени приготовления во время приготовления пищи поворачивайте **ручку круговой шкалы** вправо или влево.

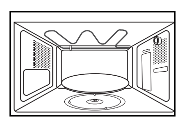
Использование функции Очистки паром

Водяной пар, обеспечиваемый системой Очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции Очистки паром, вы сможете легко почистить внутреннюю камеру печи.

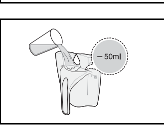
RU

☛ Пользуйтесь этой функцией только после того, как печь полностью остынет (до комнатной температуры).

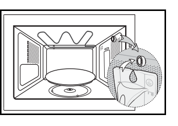
☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.



1. Откройте дверцу печи.



2. Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на наружной стенке контейнера (уровень отметки - около 50 мл).

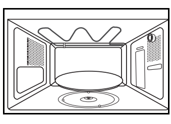


3. Вставьте контейнер с водой в верхний держатель контейнера для воды на правой стенке внутренней камеры печи.

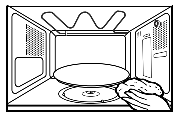
4. Закройте дверцу печи.



5. Нажмите кнопку **Очистка паром** ( ) .
Во время очистки паром освещение внутри печи может выглядеть **ТУМАННЫМ**, но это вызвано не дефектом печи, а тем, что **ПАР ЭКРАНИРУЕТ СВЕТ ВНУТРИ ПЕЧИ.**



6. Откройте дверцу печи.



7. Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой бумажным полотенцем.

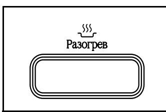
Предупреждение!

- Контейнер с водой может использоваться только в режиме **Очистка паром**.
- При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, поскольку он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

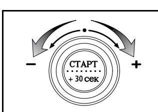
Использование режима Автоматического разогрева

RU

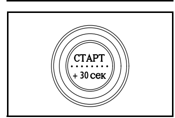
В режиме Автоматического разогрева имеется четыре запрограммированных по времени рецепта приготовления. Вам не требуется вводить ни время приготовления, ни уровень мощности. Вы можете задать количество разогреваемых порций поворотом ручки круговой шкалы. Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип блюда, которое хотите разогреть, нажав на кнопку **разогрев** (Auto) один или несколько раз.



2. Задайте размер порции поворотом **ручки круговой шкалы** (см. таблицу справа).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

   Результат: Начинается приготовление пищи. Когда оно заканчивается:
   1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

Параметры режима Автоматического разогрева

В следующей таблице представлены различные программы режима Автоматического разогрева, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Код / Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Готовое блюдо (из холодильника)	300-350 г 400-450 г	3 мин.	Положите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из 3 компонентов (например, куска мяса с соусом, готовыми овощами и гарниром в виде картофеля, риса или макарон).
2. Суп/Соус (из холодильника)	200 - 250 мл 300 - 350 мл 400 - 450 мл	3 мин.	Налейте суп/соус в глубокую суповую тарелку или керамическую миску. Накройте крышкой на время разогрева и выдержки. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и перед подачей на стол.
3. Лазанья (замороженная)	200 г 400 г	3 мин.	Выложите замороженные макаронные изделия с тертым сыром в блюдо из термостойкого стекла подходящего размера. Поставьте блюдо на решетку. Эта программа подходит для замороженных макаронных изделий, таких, как лазанья, каннелони и макароны.
4. Напитки (комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую чашку (150 мл) или кружку (250 мл) и поместите в центр вращающегося подноса. Разогревайте, не накрывая. Тщательно перемешайте до и после времени выдержки. Будьте осторожны, вынимая напитки из печи (см. меры предосторожности при разогреве жидкостей).

Использование функции автоматического размораживания продуктов

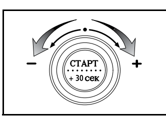
Режим автоматической размораживания продуктов позволяет вам размораживать мясо, птицу, рыбу, хлеб и выпечку. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Вам достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

✉ Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

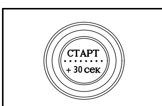
Сначала поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.



1. Выберите тип продуктов, которые вы собираетесь разморозить, нажав кнопку **Быстрая разморозка** (Power) один или несколько раз. (см. таблицу справа)



2. Задайте вес продуктов поворотом **ручки круговой шкалы**.
   Вы можете задать вес максимум 1500 г.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Результат:
   - Начинается размораживание продуктов.
   - Печь подает звуковые сигналы по окончании первой половины размораживания, напоминая вам о том, что нужно перевернуть продукты.
   - Вновь нажмите кнопку **СТАРТ** , чтобы закончить размораживание..

✉ Вы также можете размораживать продукты и в ручном режиме. Чтобы сделать это, выберите функцию “Приготовление/ разогрев пищи” с уровнем мощности 180 Вт. Более подробные сведения смотрите в разделе “Приготовление/ разогрев пищи” на стр. 7.

Параметры режима автоматического размораживания

В приведенной ниже таблице указаны различные программы автоматического размораживания, вес продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием продуктов освободите их от всех упаковочных материалов. Выложите замороженные мясо, птицу, рыбу, хлеб или выпечку на керамическое блюдо.

Продукты	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200-1500 г	20-60 мин.	Прикройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2. Птица	200-1500 г	20-60 мин.	Прикройте ноги и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковые сигналы. Вы можете размораживать курицу либо целиком, либо в виде кусков.
3. Рыба	200-1500 г	20-50 мин.	Прикройте хвосты целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковые сигналы. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4. Хлеб/ Выпечка	125-625 г	5-20 мин.	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите торт или кекс на керамическое блюдо и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал (печь продолжает работать, но останавливается, как только вы откроете дверцу). Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Располагайте булочки в кружок. Эта программа также подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для слоеных тортов с фруктовой начинкой, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.

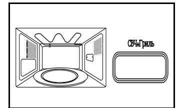
✉ Если вы хотите разморозить продукты в ручном режиме, выберите функцию ручного размораживания с уровнем мощности 180 Вт. Более подробную информацию о размораживании продуктов в ручном режиме и времени размораживания см. на стр. 20.

Использование режима автоматического приготовления блюд с хрустящей корочкой

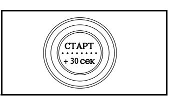
В режиме автоматического приготовления блюд с хрустящей корочкой время приготовления устанавливается автоматически.

Вы можете задать количество порций поворотом ручки круговой шкалы.

Поместите блюдо для приготовления хрустящей корочки в центр вращающегося подноса и закройте дверцу печи.

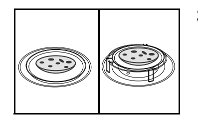


1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности Нажмите кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ** и установите время прогрева (3-5 минут) поворотом **ручки круговой шкалы**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ** .

   ☛ Вынимая блюдо для образования хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.

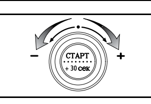


3. Откройте дверцу печи. Положите продукты на блюдо для образования корочки. Закройте дверцу печи.

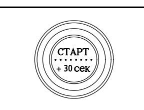
   ✉ Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки на металлическую подставку (или прямо на вращающийся поднос



4. Выберите блюдо, которое вы собираетесь приготовить, нажав кнопку **хрустящая корочка** (Crusty Cook) один или несколько раз



5. Выберите размер порции поворотом **ручки круговой шкалы**.
   (смотрите таблицу справа).



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

   Результат: Начинается приготовление. Когда оно закончится:
   1) Печь подаст четыре звуковых сигнала.
   2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
   3) На дисплее вновь появится текущее время:

✉ **Как мыть блюдо для образования корочки :** Блюдо для образования хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

✉ Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.

❄ **Имейте в виду** : Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

В этой таблице представлены различные программы автоматического приготовления блюд с хрустящей корочкой, количества пищи, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы работают в режиме комбинации микроволн и гриля.

Перед использованием блюда для образования корочки рекомендуется прогреть его, включив комбинированный режим микроволн и гриля (уровень мощности 600 Вт) на 3 - 5 минут. Пользуйтесь прихваткой, доставая блюдо из печи!

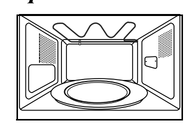
Код / Блюдо (-18°C)	Размер порции	Время прогр-ева	Время выде-ржки	Рекомендации
1. Замороженная пицца	200 г 300 г 400 г	5 мин.	-	Прогрейте блюдо для образования корочки, используя комбинированный режим микроволн и гриля (уровень мощности 600 Вт). Положите пиццу на блюдо для образования хрустящей корочки. Поставьте блюдо на подставку.
2. Замороженный багет	150 г (1шт.) 250 г (2шт.)	4 мин.	2-3	Прогрейте блюдо для образования корочки, используя комбинированный режим микроволн и гриля (уровень мощности 450 Вт). Положите 1 багет в центр блюда для образования корочки, положите 2 багета на блюдо бок о бок. Эта программа пригодна для приготовления багетов с начинкой (например, овощи, ветчина и сыр), а также для приготовления закусок типа пиццы.
3. Замороженный пирог/ пирог с начинкой	150 г (1шт.) 300 г (1-2шт.)	3 мин.	1-2	Прогрейте блюдо для образования корочки, используя комбинированный режим микроволн и гриля (уровень мощности 600 Вт). Положите замороженный пирог или пирог с начинкой на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
4. Замороженные кусочки цыпленка	125 г 250 г	4 мин.	-	Прогрейте блюдо для образования корочки, используя комбинированный режим микроволн и гриля (уровень мощности 600 Вт). Смажьте блюдо для образования хрустящей корочки 1 ст. ложкой растительного масла. Равномерно разложите кусочки цыпленка на блюде для образования корочки. Переверните их, когда печь подаст звуковой сигнал. Для продолжения приготовления нажмите кнопку "Старт".

Ручное приготовление блюд с хрустящей корочкой

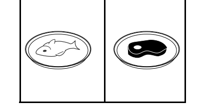
RU

Блюдо для образования хрустящей корочки позволяет вам подрумянить пищу не только сверху при помощи гриля, но также и снизу. Пища становится хрустящей и подрумяненной благодаря высокой температуре блюда. Далее в таблице указаны несколько типов блюд, которые можно готовить на блюде для образования хрустящей корочки (см. следующую страницу).

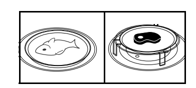
Блюдо для образования корочки также можно использовать для приготовления таких блюд, как бекон, яйца, сардельки и т.п.



1. Поставьте блюдо для образования хрустящей корочки прямо на вращающийся поднос и прогрейте его в комбинированном режиме микроволн и гриля при максимальной мощности [600 Вт + Гриль **СВЧ + ГРИЛЬ**], соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.
   ☛ Вынимая блюдо для образования хрустящей корочки из печи, пользуйтесь прихваткой, поскольку оно становится очень горячим.
2. Если вы собираетесь готовить, например, яичницу с беконом, смажьте блюдо маслом, чтобы пища лучше подрумянилась.
   ❄ Блюдо для образования корочки покрыто слоем тефлона, который может быть поцарапан. Не пользуйтесь ножом для того, чтобы резать пищу на блюде.
   ❄ Чтобы не поцарапать поверхность блюда, пользуйтесь пластмассовыми столовыми принадлежностями или снимайте пищу с блюда перед тем, как разрезать ее.



3. Положите продукты на блюдо для образования корочки.
   ☛ Не ставьте на блюдо для образования корочки никакую чувствительную к теплу посуду, например, пластмассовые миски. Никогда не ставьте в печь блюдо для образования корочки без вращающегося подноса..



4. Поместите блюдо для образования корочки в печь на металлическую подставку (или вращающийся поднос)
5. Выберите соответствующие типу приготовляемой пищи время приготовления и мощность. Смотрите таблицу справа.

✉ **Как мыть блюдо для образования корочки**
Блюдо для образования хрустящей корочки нужно вымыть в теплой воде с помощью моющего средства, а затем сполоснуть чистой водой.

✉ Не пользуйтесь жесткой щеткой или жесткой губкой, так как при этом можно повредить верхний слой покрытия блюда.

❄ **Имейте в виду:** Блюдо для образования хрустящей корочки нельзя мыть в посудомоечной машине.

Мы рекомендуем предварительно прогреть блюдо для образования корочки прямо на вращающемся подносе. Предварительно прогрейте его с использованием комбинированного режима микроволн и гриля (600 Вт + Гриль (СВЧ + ГРИЛЬ), соблюдая время прогрева и инструкции, приведенные в таблице.

Продукты	Порция	Время прогр-ева	Мощн-ость	Время приго-товления	Рекомендации
Бекон	4 лом-тика (80 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	3½-4 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите ломтики бекона рядом друг с другом на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.
Томаты-гриль	200 г (2штуки)	3 мин.	450 Вт + Гриль	4½-5 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку.
Гамбургеры (заморо-женные)	2 штуки (125 г)	3 мин.	600 Вт + Гриль	7-7½- мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разложите замороженные гамбургеры в кружок на блюде. Поставьте блюдо на подставку. Переверните гамбургеры через 4-5 минут.
Печеный картофель	250 г 500 г	3 мин.	600 Вт + Гриль	5-6 мин. 8-9 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Разрежьте картофелины пополам. Положите их на блюдо разрезанной стороной вниз. Разместите их в кружок. Поставьте блюдо на подставку.
Рыбные палочки (заморо-женные)	150 г (5 штук) 300 г (10 штук)	4 мин.	600 Вт + Гриль	7-8 мин. 9-10 мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Смажьте блюдо 1 столовой ложкой растительного масла. Разложите палочки в кружок на блюде. Переверните палочки через 4 минуты (5 штук) или 6 минут (10 штук).
Пицца (из холодил-ьника)	300-350 г	4 мин.	450 Вт + Гриль	6½-7½ мин.	Предварительно прогрейте блюдо для образования корочки. Положите замороженную пиццу на блюдо. Поставьте блюдо на подставку.

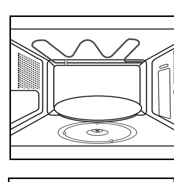
RU

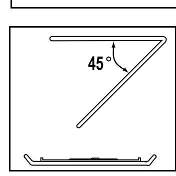
Выбор положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется во время приготовления пищи с использованием гриля. Он может быть установлен в одно положение.

- ***Горизонтальное положение для приготовления пищи в режиме гриля или в комбинированном режиме “микроволны + гриль”***

☛ Изменяйте положение нагревательного элемента только тогда, когда он находится в холодном состоянии и не прикладывайте излишних усилий при изменении его положения.

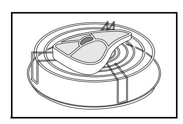




Чтобы установить нагревательный элемент... .	**Сделайте следующее...**
В горизонтальное положение (режим "гриль" или комбинация “микроволны + гриль”)	◆ Потяните нагревательный элемент на себя. ◆ Толкайте его вверх до тех пор, пока он не встанет параллельно потолку камеры печи
При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45° и затем почистите его	

Выбор принадлежностей для приготовления пищи

Используйте только принадлежности, безопасные для использования в микроволновой печи; не используйте пластмассовые сосуды, тарелки, бумажные стаканчики, полотенца и т. п.

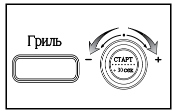


Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Металлические посуда или принадлежности могут привести к повреждению вашей печи.

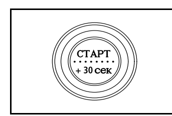
✉ Более подробные сведения о посуде и принадлежностях, пригодных для использования, смотрите в разделе "Руководство по выбору посуды" на стр. 16.

Приготовление в режиме гриля

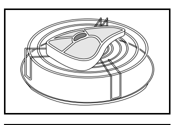
Гриль позволяет вам быстро нагревать и подрумянивать продукты без использования микроволн. Для этого в комплект печи входит подставка для гриля.



1. Предварительно прогрейте гриль до требующейся температуры, нажав кнопку **Гриль** и затем задав время прогрева поворотом **ручки круговой шкалы**.



2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

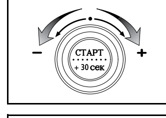


3. Откройте дверцу печи и поместите продукты на подставку.
Закройте дверцу.

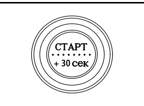


4. Нажмите кнопку **Гриль**.
Результат: На дисплее появляются следующие символы:





5. Задайте время приготовления в режиме гриля поворотом **ручки круговой шкалы**.
Максимальное время приготовления - 60 минут.



6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Результат: Начинается приготовление в режиме гриля.
1) Когда оно заканчивается Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время

✉ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и вновь включается.
Эта система была разработана для того, чтобы предотвратить перегрев печи.

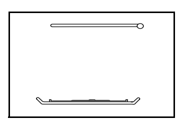
☛ Всегда пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.
Удостоверьтесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении.

Комбинирование микроволн и гриля

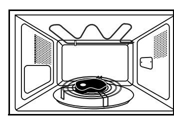
Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, что позволяет быстро готовить пищу и в то же время подрумянивать ее.

☛ ВСЕГДА используйте кухонную посуду, безопасную для использования как в микроволновой печи, так и в обычной духовке. Идеальными являются блюда из керамики или термостойкого стекла, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

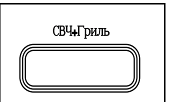
☛ ВСЕГДА пользуйтесь прихваткой, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.



1. Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении; более подробные сведения смотрите на стр. 14 .



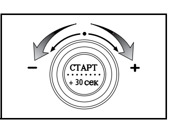
2. Откройте дверцу печи. Поместите продукты на подставку, а подставку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



3. Нажмите кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ**.
<u>Результат:</u> На дисплее появляются следующие символы:
СВЧ + ГРИЛЬ (режим микроволн и гриля)
600W (600 Вт; выходная мощность)

✉ Выберите требующийся уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ + ГРИЛЬ**, пока дисплей не покажет нужный уровень мощности.

☛ Вы не можете задавать температуру гриля.



4. Задайте требующееся время приготовления поворотом **ручки круговой шкалы**. Максимальное время приготовления - 60 минут.



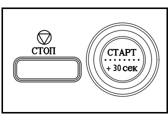
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
<u>Результат:</u> Начинается приготовление в комбинированном режиме. Когда оно заканчивается
1) Печь подает четыре звуковых сигнала.
2) Звуковой сигнал, напоминающий об окончании приготовления, будет подан 3 раза (с промежутком в одну минуту).
3) Дисплей вновь показывает текущее время.

✉ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

Отключение звукового сигнала

RU

При желании, вы в любое время можете отключить звуковой сигнал.



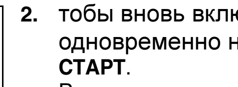
1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⊽)и **СТАРТ**.
<u>Результат:</u>



◆ На дисплее появляется сообщение.



◆ чь не подает звуковой сигнал при нажатии вами какой-либо кнопки..



2. тобы вновь включить звуковой сигнал, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⊽) и **СТАРТ**.
<u>Результат:</u>

◆ На дисплее появляется сообщение.

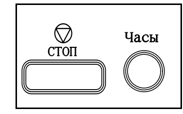


◆ Печь вновь работает с подачей звукового сигнала.

Блокировка вашей микроволновой печи для безопасности

В вашу микроволновую печь встроена специальная программа для обеспечения безопасности детей, которая позволяет вам “запереть” печь для того, чтобы ее не могли случайно включить дети и лица, не знающие как пользоваться печью.

Печь может быть “заперта” в любое время.

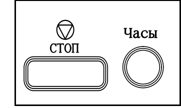


1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⊽) и **Часы** .
<u>Результат:</u>

◆ Печь блокируется (невозможно выбрать никакие функции).

◆ На дисплее появляется сообщение "L”.





2. тобы разблокировать вашу печь, еще раз одновременно нажмите кнопки **СТОП** (⊽) и **Часы** .
<u>Результат:</u> Печью можно нормально пользоваться.

Руководство по выбору посуды

RU

Чтобы готовить пищу в микроволновой печи, микроволны должны быть способны проникать в пищу, поэтому используемая посуда не должна их отражать или поглощать.

Следовательно, вы должны внимательно выбирать посуду для микроволновой печи. Если посуда имеет маркировку "Безопасна для микроволновой печи", то вам не о чем беспокоиться.

В следующей таблице перечислены различные типы кухонных принадлежностей и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом это делать.

Кухонные принадлежности	Безопасны для микро-волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Может возникнуть электрическая дуга, если фольга расположена слишком близко к стенке печи или если используется слишком много фольги.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамика, керамика с глазурью и китайский фарфор обычно подходят, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Некоторые замороженные продукты упаковываются в такие пластиковые корытца.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Могут быть использованы для подогрева пищи. Перегрев может привести к плавлению полистирола.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Могут загореться.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Стеклянная посуда		
• Посуда из закаленного стекла	✓	Может использоваться, если не имеет металлической отделки.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева пищи или жидкостей. Тонкое стекло может разбиться или лопнуть при резком нагревании.
• Стеклянные банки	✓	Надо снять крышку. Пригодны только для разогрева..
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать электрическую дугу или возгорание.
• Перекрученные проволочки для завязки пакетов	✗	
Бумага		
• Тарелки, стаканчики, салфетки и кухонная бумага	✓	Для кратковременного приготовления и разогрева. Также для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная из вторсырья бумага	✗	Может вызвать электрическую дугу.
Пластик		
• Контейнеры	✓	Особенно, если это жароустойчивый термопластик. Некоторые другие пластики могут покоробиться или обесцветиться от высокой температуры. Не используйте меламиновый пластик.
• Покрывающая пленка	✓	Может быть использована для удержания влаги. Не должна прикасаться к пище. Будьте осторожны, снимая пленку, так как горячий пар вырвется наружу. Только если их можно кипятить или если они пригодны для использования в печи.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Не должны быть закупорены герметично. В случае необходимости проколите их вилкой.
Парафинированная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для удержания влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендуется

✓✗:Использовать с осторожностью

✗ :Использование небезопасно

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, и генерируемое в результате трения тепло готовит пищу..

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому пища никогда не должна готовиться в металлических сосудах.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Накрывание во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Пищу можно накрывать разными способами: например, керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволять выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте во время выдержки.

Продукты	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150г	600 Вт	4½-5½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Брокколи	300г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Горошек	300г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Зеленая фасоль	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) холодной воды
Смесь овощей (морковь/ горошек/ кукуруза)	300г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды
Смесь овощей (в китайском стиле)	300г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис : Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте рис с закрытой крышкой. После окончания времени приготовления перемешайте перед тем, как дать постоять и посолите или добавьте пряности и сливочное масло. Примечание: Может оказаться, что рис не впитал всю воду по окончании времени приготовления.

Макаронные изделия:Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая. Периодически перемешивайте во время приготовления и перемешайте по окончании приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250г	850 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250г	850 Вт	21-22	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смесь риса (рис + канадский рис)	250г	850 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды
Смешанная каша (рис + злаки)	250г	850 Вт	18-19	5	Добавьте 400 мл холодной воды
Макаронные изделия	250г	850 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой. Добавьте 30-45 мл (2-3 столовые ложки) холодной воды на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды - смотрите таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжите приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (850 Вт).

Продукты	Пор-ция	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250г 500г	4-4½ 8-8½	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Брюссель-ская капуста	250г	5½-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 столовых ложек) воды.
Морковь	250г	4½-5	3	Нарежьте морковь кусочками примерно одинакового размера.
Цветная капуста	250г 500г	5-5½ 8½-9	3	Разделите на соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.
Кабачки	250г	3½-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды или кусок сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажа-ны	250г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250г	4½-5	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125г 250г	1½-2 3-3½	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250г	5½-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Перец	250г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофе-ль	250г 500г	4-5 7½-8½	3	Взвесьте очищенный картофель и разре-жьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.

РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Используйте в качестве руководства уровни мощности и времена разогрева, приведенные в таблице на следующей странице. Времена в таблице указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от+18°C до +20°C или для охлажденной пищи, имеющей температуру примерно от +5°C до +7°C.

Размещение и накрывание пищи

Старайтесь не разогревать блюда больших размеров, например, мясо крупным куском - они имеют тенденцию подсыхать снаружи до того, как пища в центре полностью прогреется. Лучшие результаты получаются при разогреве небольших порций пищи.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторую пищу можно разогревать на уровне мощности 850 Вт, в то время как другая должна разогреваться на уровне мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Обратитесь за информацией в таблицы. В общем случае, лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности, если разогревается пища деликатесная, в большом количестве или такая пища, которая может разогреться очень быстро (например, сладкие пирожки с начинкой).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешайте или переверните пищу во время разогрева. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, перемешивайте жидкости перед нагревом, во время нагрева и после его окончания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. Мы рекомендуем опускать в жидкости пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (который может испортить пищу). Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и затем при необходимости добавить время..

Времена разогрева и выдержки

Когда вы разогреваете пищу в первый раз, полезно записать время, которое потребовалось для разогрева - чтобы вы могли обратиться к этим записям в будущем.

Всегда проверяйте, что пища стала полностью горячей по всему объему.

Дайте пище постоять короткое время после разогрева - чтобы позволить температуре выровняться по всему объему.

Если в таблице не указано иначе, рекомендуется дать пище постоять после разогрева от 2 до 4 минут.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также просмотрите раздел "Меры предосторожности".

.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда дайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться по всей толще жидкости. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ВСЕГДА перемешивайте ее после разогрева. Для предотвращения внезапного бурного вскипания жидкостей и возможного ожога, вы должны опускать в напитки пластмассовую ложку или стеклянную палочку и перемешивать их перед нагревом, во время нагрева и по его окончании.

RU

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Выложите его в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40° C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем начинать кормить ребенка. Рекомендованная температура кормления: около 37° C.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед тем, как кормить ребенка. В качестве руководства по разогреву используйте уровни мощности и времена разогрева, указанные в таблице на следующей странице.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190г	600 Вт	30сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190г	600 Вт	20сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Разогревайте, накрыв крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100ml 200ml	300 Вт	30-40сек. 50 сек - 1мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Гото-вьте, не закрывая. Хорошо встря-хните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребе-нка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Продукты	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, молоко, чай и вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 стакан)	850Вт	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Налейте жидкость в керамические чашки и разогревайте, не накрывая: Поставьте чашку (150 мл) или стакан (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте напитки перед выдержкой и после нее. Будьте осторожны, вынимая напитки из печи.
Суп (из холодильника)	250г	850Вт	3-3½	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или в глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное мясо (из холодильника)	350г	600Вт	5 ½ -6 ½	2-3	Положите тушеное мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350г	600Вт	4 ½ -5 ½	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Обтяните пленкой, пригодной для микроволновой печи. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (из холодильника)	350г	600Вт	5-6	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Блюдо на тарелке (из холодильника)	350г	600Вт	5 ½ -6 ½	3	Положите готовое к разогреву блюдо из 2-3 компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой, пригодной для микроволновой печи.

RU

РАЗМ0Р03КА ПРОДУКТОВ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические перекрученные проволочки, завязывающие упаковку, и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как это становится возможным.

Время от времени контролируйте продукты, убеждаясь в том, что они не стали теплыми на ощупь. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части очень маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. Пожалуйста, обращайтесь к нижеприведенной таблице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для размораживания замороженных продуктов, имеющих температуру от -18° C до -20° C.

.

Все замороженные продукты нужно размораживать на уровне мощности "разморозка" (180 Вт).

Продукты	Порция	Время (мин.)	Время выдер-жки (мин.)	Инструкции
Мясо Мясной фарш Свиные отбивные	 250г 500г 250г	 6½ -7½ 13-14 7½ -8½	 5-25	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	 500г (2 шту-ки) 900г	 14½-15½ 28-30	 15-40	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Экранируйте тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек, алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	 200г (2 шту-ки) 400г (4 шту-ки)	 6-7 12-13	 5-15	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Накройте тонкие части более толстыми частями. Экранируйте узкие концы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	 250г	 6-7	 5 - 10	Разложите ягоды тонким слоем на плоское круглое стеклянное блюдо (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая весом около 50 г) Тосты/ Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука))	 2 штуки 4 штуки 250г 500г	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5 - 20	Положите булочки в кружок, а хлеб горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля расположен под потолком внутренней камеры печи. Он работает только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 4 минут, пища поджарится и подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:
Они должны быть из не воспламеняющегося материала и могут включать металл. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме гриля:
Отбивные, сардельки, антрекоты, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Всегда, когда используется режим приготовления только с помощью гриля, обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе.

МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

В этом режиме приготовления комбинируется лучистая теплота, излучаемая нагревательным элементом гриля и скорость приготовления, обеспечиваемая использованием микроволн. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и когда вращается поднос. Благодаря вращению подноса, пища подрумянивается равномерно. В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "микроволны + гриль"
Пожалуйста, используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Они должны быть из не воспламеняющегося материала. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не используйте никаких пластиковых кухонных принадлежностей, так как они могут расплавиться.

Пища, пригодная для приготовления в режиме "микроволны + гриль":
Пища, пригодная для приготовления в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также этот режим можно использовать, чтобы подрумянить верхнюю часть такой пищи, для которой требуется небольшое время приготовления.
Этот режим также может использоваться для приготовления толстых порций пищи, которая станет вкуснее, если сверху нее образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:
Всегда, когда используется комбинированный режим приготовления (микроволны + гриль), обеспечьте, чтобы расположенный под потолком внутренней камеры печи нагревательный элемент гриля находился в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении у задней стенки камеры. Пожалуйста, помните, что пищу необходимо поместить на высокую подставку, если в инструкциях не указано иначе. Иногда она должна помещаться прямо на вращающийся поднос. Пожалуйста, обращайтесь к инструкциям, приведенным в нижеследующей таблице.
Если пищу нужно подрумянить с обеих сторон, вы должны ее перевернуть.

Руководство по приготовлению замороженных продуктов с использованием гриля

Используйте указанные в таблице уровни мощности и времена в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Замороженные продукты	Порц-ия	Мощн ость	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Булочки (весом около 50 г каждая)	2 шт-уки 4 шт-уки	Микро волны + Гриль	300 Вт + Гриль 1 1-1½ 2-2½	Только гриль 1-2 1-2	Положите булочки в кружок, нижней стороной вве-рх, прямо на вращающийся поднос. Подрумянивайте булочки до образ-ования корочки. Дайте постоять 2-5 минут.
Французский батон с начинкой (помидоры, сыр, ветчина, грибы)	250-300 г (2 шт.)	450 Вт + Гриль	8-9	--	Положите 2 батона рядом друг с другом на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо с тертым сыром (овощи или картофель)	400 г	450 Вт + Гриль	13-14	--	Положите замороженное блюдо с тертым сыром в небольшое блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макаронные изделия (каннелони, макароны, лазанья)	400 г	600 Вт + Гриль	14-15	--	Положите замороженные макаронные изделия в небольшое прямоугольное блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куски цыпленка в кляре	250 г	450 Вт + Гриль	5-5½	3-3½	Разложите куски цыпленка в кляре на решетке.
Чипсы для приготовления в микроволновой печи	250 г	450 Вт + Гриль	9-11	4-5	Равномерно разложите чипсы на бумагу для выпечки на решетке.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 4 минуты.
Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля.

Свежие продукты	Порция	Мощность	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Инструкции
Ломтики тоста	4 куска (по 25 г каждый)	Только гриль	4-5	4½-5½	Положите тосты рядом друг с другом на подставку.
Булочки (уже испеченные)	2-4 штуки	Только гриль	2-3	2-3	Положите булочки в кружок прямо на вращающийся поднос, сначала нижней стороной вверх.
Томаты гриль	200 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	300 Вт + Гриль	3½-4½ 6-7	--	Разрежьте томаты пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их в кружок на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на подставку.
Тосты по-Гавайски (ломтики ананаса, ветчины, сыра)	2 шт. (300 г)	450 Вт + Гриль	3½-4	--	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты тостов и положите тосты на решетку. Положите 2 тоста друг напротив друга прямо на решетку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт + Гриль	4½-5½ 8-9	--	Разрежьте картофелины пополам. Положите их в кружок на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля.
Куски курицы	450-500 г (2 куска)	300 Вт + Гриль	8-9	9-10	Подготовьте куски курицы, смазав куски курицы маслом и посыпав специями. Положите их в кружок костями к середине. Не кладите один кусок курицы в центр решетки. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи отбивные (средне прожаренные)	400 г (4 шт.)	Только гриль	11-13	8-9	Смажьте бараньи отбивные растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После жаренья дайте им постоять 2-3 минуты.
Свиные стейки	250 г (2 шт.)	Микроволны + гриль	300 Вт + Гриль 7-8	Только гриль 6-7	Смажьте свиные стейки растительным маслом и посыпьте специями. Положите их в кружок на решетку. После приготовления дайте им постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	1 яблоко (200 г) 2 яблока (400 г)	300 Вт + Гриль	4-4½ 6-7	--	Вырежьте из яблок сердцевину и заполните отверстия изюмом и джемом. Посыпьте яблоки сверху измельченным миндалем. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте блюдо прямо на вращающийся поднос.

Руководство по приготовлению пищи (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 850 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 3-5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока шоколад не растает. Перемешайте один или два раза во время растапливания.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную миску. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слив воду с желатина, положите его в маленькую миску из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт.
Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ПИРОГА И ПЕЧЕНЬЯ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 г холодной воды. Готовьте, не накрывая, в миске из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 850 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Добавьте 300 г сахара для приготовления консервов и хорошо перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 850 Вт.
Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите прямо в небольшие баночки для джема, снабженные заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Соедините концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте.
Используйте миску из термостойкого стекла с крышкой, имеющую подходящие размеры. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 850 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешав их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Когда будете вынимать тарелку из печи, используйте прихватку!

Чистка вашей микроволновой печи

RU

Следующие части вашей микроволновой печи подлежат регулярной чистке для предотвращения скопления на них жирной грязи и частиц пищи:

- ***Внутренние и наружные поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовая подставка***

☛ ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и следите за тем, чтобы дверца надежно закрывалась.

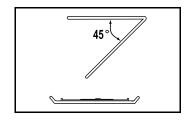
☛ Печь должна содержаться в чистоте, наличие грязи может привести к повреждению ее поверхности, что, в свою очередь, может привести к возникновению опасной ситуации.

1. Чистите внешние поверхности мягкой тряпкой и теплой мыльной водой. Смойте мыло и вытрите насухо.
2. Удалите намыленной тряпкой все брызги и пятна на внутренних поверхностях или на роликовой подставке. Смойте мыло и протрите насухо.
3. Чтобы отмочить засохшие частицы пищи и удалить запахи, поместите чашку разбавленного лимонного сока на вращающийся поднос и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте по мере необходимости вращающийся поднос (можно в посудомоечной машине).

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы особое внимание уделите тому, чтобы частицы пищи на них:

- Не накапливались
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ **Чистите** внутреннюю камеру микроволновой печи при помощи раствора мягкого моющего средства после каждого использования печи, но дайте печи сначала остыть, чтобы избежать ожога.



При чистке верхней части внутренней камеры печи вам будет удобнее чистить нагревательный элемент, если вы повернете элемент вниз на 45°, и затем почистите его.

RU

Хранение и ремонт вашей микроволновой печи

При установке вашей микроволновой печи и ее обслуживании должны быть приняты несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы:

- ***Сломаны петли***
- ***Износился уплотнитель***
- ***Деформировался или погнулся кожух***

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по микроволновой технике

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружный кожух с печи. Если печь неисправна и требует ремонта или если вы сомневаетесь в ее состоянии:
- Отключите ее от сетевой розетки Обратитесь в ближайший сервисный центр.

✉ Если вы желаете поместить вашу печь на временное хранение, выберите сухое, свободное от пыли место.
Причина: Пыль и влага могут оказать вредное действие на рабочие части печи.

✉ Эта печь не предназначена для использования в коммерческих целях.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

Технические характеристики

Компания SAMSUNG постоянно стремится улучшать свои изделия. Как технические характеристики, так и эта Инструкция для пользователя могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**GE87LR**
Источник электропитания	230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1300 Вт 1100 Вт 2400 Вт
Выходная мощность	100 Вт/850 Вт (стандарт IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75P(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий электрический вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Габаритные Внутренняя камера печи	 489 x 275 x 403 мм 330 x 211 x 329 мм
Объем камеры	23 литра
Масса Нетто	 Приблизительно 15 кг



Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-555-55-55
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.** B19492

-. Срок действия : с **06, 04, 2005** по **06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230